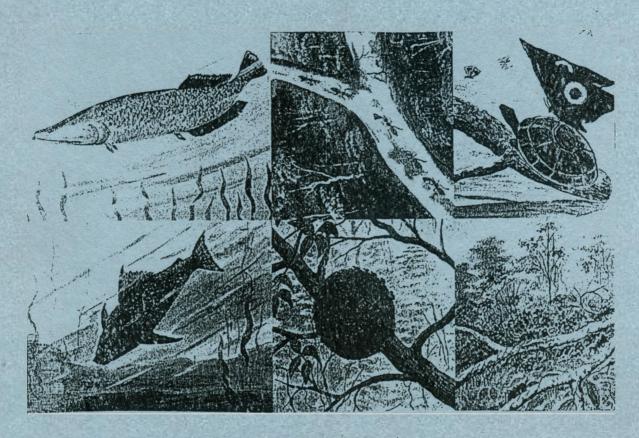
LOS ANIMALES DE MI TIERRA NOCON MÁIMEA YOINABO

AMAZONIA 7 (Español - Shipibo)



(Peces/Insectos)

Jan Nincáma/ Informante Jan Sicai/Pintor Jan Biaibo/ Recopiladores

: Herminio Vásquez

: Robert Rengifo Rengifo

: Pablo Macera/ M. Belén Soria Casaverde



Seminario de Historia Rural Andina Universidad Nacional Mayor de San Marcos



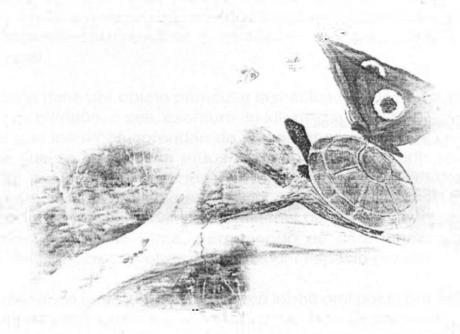
LOS ANIMALES DE MITIERRA NOCON MÁIMEA YOINABO

BIBLIOTECA MIGUEL PINTO

AMAZONIA 7

miguel Pinto

(Español-Shipibo)



(Peces/Insectos)

Jan Nincáma/Informante: Herminio Vásquez

Jan Sicai/Pintor: Robert Rengifo Rengifo

Jan Biaibo/Recopilaciones: Pablo Macera/María Belén Soria C.

Seminario de Historia Rural Andina Universidad Nacional Mayor de San Marcos

And the second of the second o

Colección CUENTOS PINTADOS DEL PERÚ, dirigida por Pablo Macera

Versiones definitivas en español: Pablo Macera/ María Belén Soria Casaverde

Ilustraciones y fotografías: Derechos reservados Pablo Macera

Revisión de la versión shipibo: Artemio Pacaya.

Fotografia: Cornelio Aguayo.

Diagramación: María Belén Soria C.

Cuidado de la edición Miguel Pinto

Este es una edición de emergencia. Hemos decidido publicar a mimeógrafo en blanco y negro apenas 50 ejemplares de esta Colección de 5 libros de narraciones amazónicas con el único propósito de que no desaparezcan o sean olvidadas. Ojalá en el futuro puedan ser publicadas a color en ediciones que lleguen a lectores de todo el Perú pero de preferencia a los niños y jóvenes de los grupos nativos de la Amazonia Peruana.

LOS ANIMALES DE MI TIERRA

Estas narraciones sobre animales amazónicos forman parte de la colección "Cuentos Pintados del Perú/Amazonía", colección de textos bilingües que empareja al castellano con diferentes lenguas nativas que se hablan en el oriente peruano. El Perú es un país de muchas lenguas y todas deben ser escuchadas, porque somos un país con dos megadiversidades: megadiversidad biológica y megadiversidad cultural, y ambas son indispensables para nuestro desarrollo integral.

La colección tiene por objeto particular la publicación de narraciones orales nativas en forma bilingüe, o sea, escritura en idioma nativo y escritura en idioma español, para que los niños aprendan de manera recreativa a leer en la misma lengua con la que se comunican todos los días en su comunidad, y de esta manera ayudar a preservar, respetar y revalorar su idioma, al igual que sus costumbres, tradiciones y espacio ecológico. Así mismo la columna castellana de estas narraciones puede servir como material de lectura de los niños de las zonas urbanas tales como Lima, permitiendo de esta manera que desde pequeños se familiaricen con otras regiones del espacio peruano.

Estas narraciones han sido recordadas en forma oral por el poblador shipibo, Herminio Vásquez y recogidas por la historiadora María Belén Soria. Los dibujos han sido hechos por el pintor shipibo Robert Rengifo, conocido en el mundo del arte nativo como Chonomëni, cuyo significado es "el que pinta bonito". La última versión en castellano fue corregida por el Dr. Pablo Macera y María Belén Soria. La versión en lengua materna fue corregida por Artemio Pacaya Romaina, docente y director del Instituto Pedagógico Bilingüe de Yarinacocha-Pucallpa.

Estos cuentos bilingües quieren contribuir al rescate revitalización y desarrollo de las lenguas nativas. Para tal fin se tuvo en cuenta, con referencia al shipibo, las normas gramaticales aprobadas recientemente en la última reunión de trabajo convocada por el Ministerio de Educación a través de la Unidad Nacional de Educación Bilingüe Intercultural, las mismas que han sido registradas en el "Acta de Acuerdos sobre la Normalización de la Lengua Shipibo-Coniba".

¿QUIÉNES SON LOS SHIPIBOS?

os shipibos son un grupo étnico amazónico peruano clasificado dentro de la familia lingüística pano. La mayor parte de su población esta agrupada en más de 108 comunidades ubicadas¹ en las márgenes del río Ucayali, desde Bolognesi (Alto Ucayali) hasta Contamana (Bajo Ucayali), y sus afluentes, en los ríos de Aguaytía, Pisqui, Bajo Pachitea, Callería, Tamaya y otros.

Es uno de los grupos étnicos más numerosos de la Amazonia peruana, según el último censo (INEI,1993), la población shipiba asciende a 20 000 habitantes aproximadamente.

Los primeros contactos de los shipibos con el mundo occidental se dieron con el ingreso de las primeras misiones jesuitas y franciscanas a la región, durante el siglo XVII, y tuvieron un carácter convulsionado e inestable.

Las numerosas enfermedades endémicas introducidas por los misioneros causaron la muerte de muchos nativos, así como errores en la evangelización provocaron la rebelión generalizada de los shipibos, conibos y shetebos contra los religiosos que terminó finalmente con la expulsión de estos en 1765. Los misioneros retornaron en 1790 y se mantuvieron hasta 1824 en que el gobierno de Bolívar los retiró de la zona por su condición de españoles.

A fines del siglo XIX, durante el periodo del caucho, los shipibos fueron utilizados por los patrones caucheros como cazadores de esclavos amahuacas, campas y matsiguengas entre otros.

Acostumbrados a vivir aislados y dispersos, recién en la tercera década del siglo XX, con la llegada de los misioneros protestantes y la introducción de escuelas bilingües, se constituyeron en núcleos humanos alrededor de las escuelas, formándose las primeras comunidades. Este proceso ha ido acelerándose hasta la década del 60 y 70, época en que se produjo un fuerte proceso urbanístico de estas sociedades inmigradas hacia los vecinos poblados de Yarinacocha y Pucallpa, dirigiéndose posteriormente (1980) hacia la capital de la República, donde se han asentado muchos de ellos, apoyándose principalmente por "casas indígenas" financiadas por ONGs.

Ver mapa de la región.

Afamados por sus prácticas curanderiles a través del poder alucinógeno de la ayahuasca, que toman para invocar los poderes de los espíritus de la selva (de las plantas, animales o de difuntos), en la actualidad son frecuentemente visitados por excursiones de turistas extranjeros.

Así mismo son reconocidos por sus habilidades artesanales, desarrolladas en la cestería (shombos, mocahuas y callanas), la textilería (shitonte y cushma), y el tallado en madera (hombres de madera, canoas, remos, armas de caza), destacándose que todas las piezas elaboradas son pintadas con característicos diseños shipibos.

Dueños de una cosmovisión del mundo que explica su origen, existencia y desarrollo social a través de hechos míticos y culturales, hoy en día muchos jóvenes shipibos explotan su genio artístico a través de la pintura, encontrando en ella una actividad económica y un medio de difusión cultural.

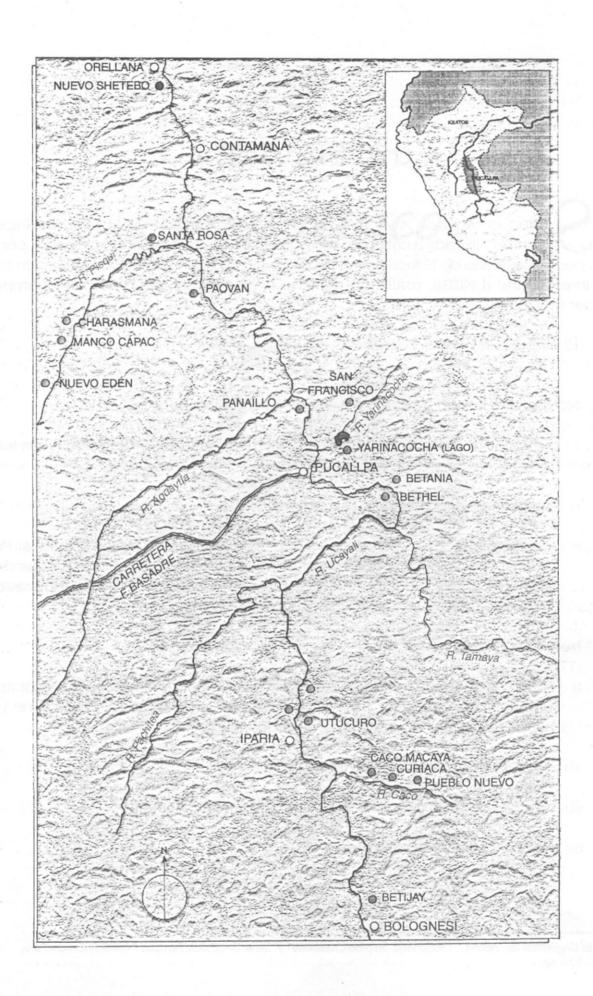
La población shipiba en general se dedica a la horticultura de subsistencia y a la agricultura destinada al mercado (arroz, maíz, plátano y maní) que venden a los regatones o comercializan directamente en los centros poblados.

The state of the state of the second of

Según el último Censo de 1993 (INEI), el 27% de la población shipiba mayor de cinco años es analfabeta. El nivel de escolaridad es del 57% de educación primaria y 17% de educación secundaria; dentro de estos últimos, un 3% logra acceder a la educación superior, considerándose este porcentaje como un número alto con respecto a otros grupos nativos de la Amazonia.

La mayor parte de los shipibos se encuentra dirigida por organizaciones indígenas tales como FECONAU (Federación de Comunidades Nativas del Ucayali), FECONBU (Federación de Comunidades Nativas del Bajo Ucayali), ORDESH (Organismo de Desarrollo Shipibo), entre otras; todas ellas interesadas en encontrar financiamientos que les permita implementar mayores escuelas, puestos de salud, mercados artesanales y la promoción del turismo hacia sus regiones, todo ello dentro de un esfuerzo por conservar sus tradiciones y preservar su autoestima y conciencia étnica.

MARÍA BELÉN SORIA CASAVERDE (Historiadora)



ALFABETO SHIPIBO

egún el "Acta de Acuerdos sobre la Normalización de la Lengua Shipibo-Conibo", llevada a cabo por especialistas bilingües en lengua shipiba, convocada por el Ministerio de Educación a través de la Unidad Nacional de Educación Bilingüe Intercultural (UNEBI), realizado del 7 al 9 de octubre de 1999, en Huampaní, Chaclacayo (Lima).

El alfabeto shipibo consta de las siguientes grafías: a. b. c. ch. e. hu, w. i. j. k. m. n. o. p. r. s. t. y. šh. sh. ts.

Nótese que la letra "k" será utilizada en remplazo de la "q".

Los sonidos de las letras en shipibo son semejantes a las correspondientes letras en castellano con estas pocas excepciones¹.

- o: se pronuncia entre la o y la u del castellano.
- e: es apagada, casí como la eu del francés, pero con los labios retraídos. Pero nótese que la letra e puede tener su valor castellano en ciertas formas de la palabras prestadas del castellano, por ejemplo, *métro* "metro", que existe al lado de mítoro, forma alternativa que es más antigua.

hu: se pronuncia como "hua".

n: si se encuentra al final de una sílaba escrita, señala que la vocal anterior tiene una calidad nasal. Esa misma "nasalización" se extiende a la vocal de una sílaba aladeña si no interviene una consonante.

sh: se pronuncia como sh de Áncash o shipibo.

sh: es una sh con la punta de la lengua flexionada hacia atrás.

ts: se pronuncia como "tsa".

¹ Instituto Lingüístico de Verano, "Diccionario Shipibo-Castellano" / Serie Lingüística Peruana Nro. 31; Lima - Perú, 1993, 554 pp.

Boquichico



BOE

BOQUICHICO

- 1. Tiene la boca chica, de allí su nombre. Es un pez que habita sólo en las cochas¹ no en el río. Lo encontramos en pequeñas mijanadas², y su carne nos gusta mucho, aunque tiene mucha espina.
- Lo pescamos con flecha cuando el boquichico sale a comer la huama³; también otros lo hacen con redes que tiran en la noche y las jalan en la madrugada.
- 3. Cuando salen a pescar con flechas nuestros padres y hermanos, lo hacen tres veces por semana, y en cada viaje traen más o menos cuarenta boquichicos junto con otros pescados que sirven para alimentar a una familia de 12 personas.

¹ Cocha: Lago o laguna de la selva.

² Mijanada: Grupo de peces que se desplazan.

³ Huama: Planta acuática comida por los boquichicos.

BOQUICHICO

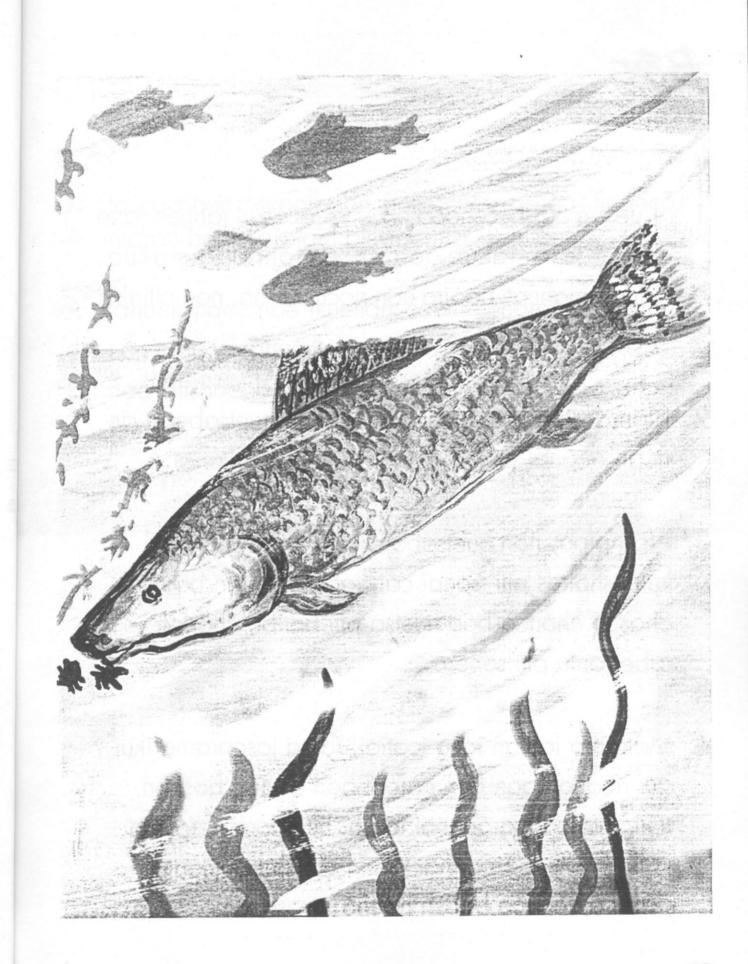
- 4. Antes abundaban estos pescados en la cocha, ahora escasean porque foráneos pescadores, ayudados de los nativos, se llevan en gran cantidad estos pescados para venderlos en los mercados, donde llegan en horas de viaje desde la cocha. Salan los pescados y los venden por bandejadas de 80 boquichicos a un precio aproximado de cien soles.
- Después, los compradores del mercado los transportan congelados hasta Tingo María, donde gustan de comerlos.

The survey of the survey of the survey of

6. De su carne muy rica se prepara el chilcano⁴ y también la patarashca⁵, especie de segundo plato que nuestras madres cocinan envolviendo el boquichico con hojas de plátano, después de aderezarlo con sal y culantro, sirviéndolo con yucas y plátanos.

⁴ Chilcano: Caldo de pescado.

⁵ Patarashca: Pescado con verduras envuelto en hojas de plátano, asado a fuego lento.



BOE

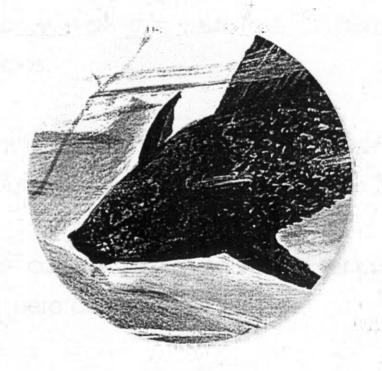
- Kuesha mašhcoshoco rikui, jacopirikui jahuen jane boe. Jara jakue iaman paronra yamakue. Huacanahuati boaira non nocoai icha, noe pitirikui šhaoya icašhbi.
- 2. Nonra pian tsacai nepash piaitian huetsabaon an rican acanai yame, jatianra icha tsecacanai.

- 3. Non pipa, non huetsabora huestiora simana kuimishaires piti tsacai cai, jatian cashon beai chosco chonca boe huetsa piti boribi, chonca rabe jonin piti senen.
- 4. Motianra iaman icha icatiai, rama jascarama ikui ani ricanaibaon non caibobaon akuina boshon miricatonco marocanai icash, huestiora hora ikui jain nocoti, marocanai tashin acash bantijanin posaca chonca boash pacha soroshoco.

BOE

- 5. Jascaashon maroaibaon matsi meran ashon tinconco maroti bocanai, jain picanai ribi ikuetian.
- 5. Jahuen nami noe ikuetian cobin ašhon cahuašhon non piai, ja cahuárikui paranta pein cahuašhon jatibi noe atishocobo ašhon aca, jara non piai atsaya iamašh parantaya.

CARACHAMA



IPO

CARACHAMA

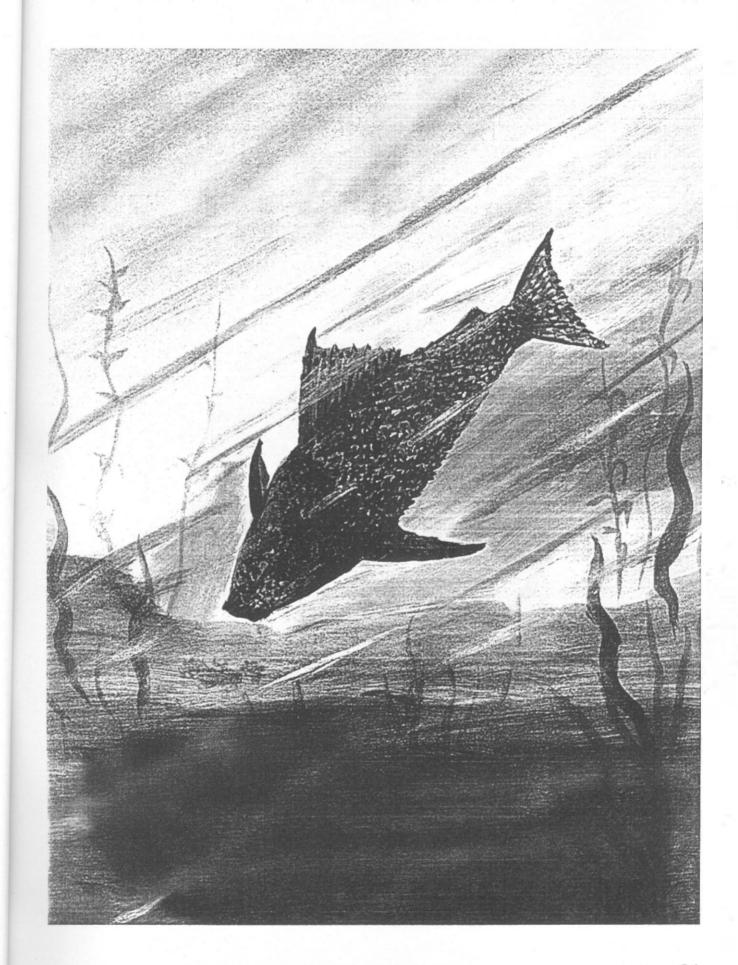
- La carachama es un pescado de color negro, un poco más grande que el boquichico. También habita en las cochas¹; tiene la carapa² dura. Su carapa es como un rallador y malogra nuestras manos cuando la agarramos.
- 2. Nuestras madres la cocinan sólo cortándola por la mitad con carapa, cabeza y todo, después de botar la cola.
- 3. Por tener carapa dura se salvan de ser comidas por la piraña; pero del lagarto, no.
- 4. En los meses de lluvia, las carachamas desaparecen de las cochas, no se las ve; están escondidas en las profundidades, dentro de la tierra, entre arbustos, donde aprovechan de la temperatura para poner sus huevos.

¹ Cocha: Lago o laguna de la selva.

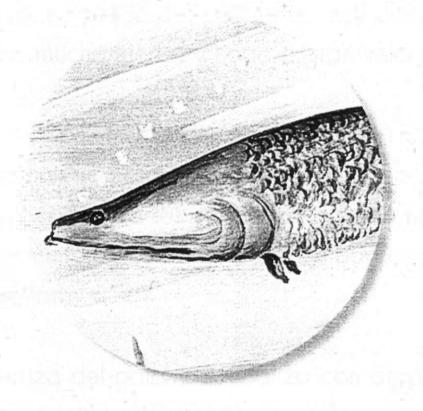
² Carapa: Envoltura, escama dura.

IPO

- 1. Ipo rikui huestiora piti jahuen shaca huiso. Bohe huinoacha ani, jarakue iyaman; jahuen shacara chorish ikui. Jahuen shacara shasha ikui, non yatanara non mekuen ramiai.
- 2. Non titanra shacayabi yoa acai pochinicon shate shonres mapo yabi, jahuen jina potashon.
- 3. Jahuen bichi chorish copira makuen piyamai, icashbi capecan piai.
- 4. Moa jenetianra iyaman ipo yamakue, honra oiyamai, moa jene chicho joneta ikui, mai kuini meran, manishmeran jainshon bachiai.



PAICHE



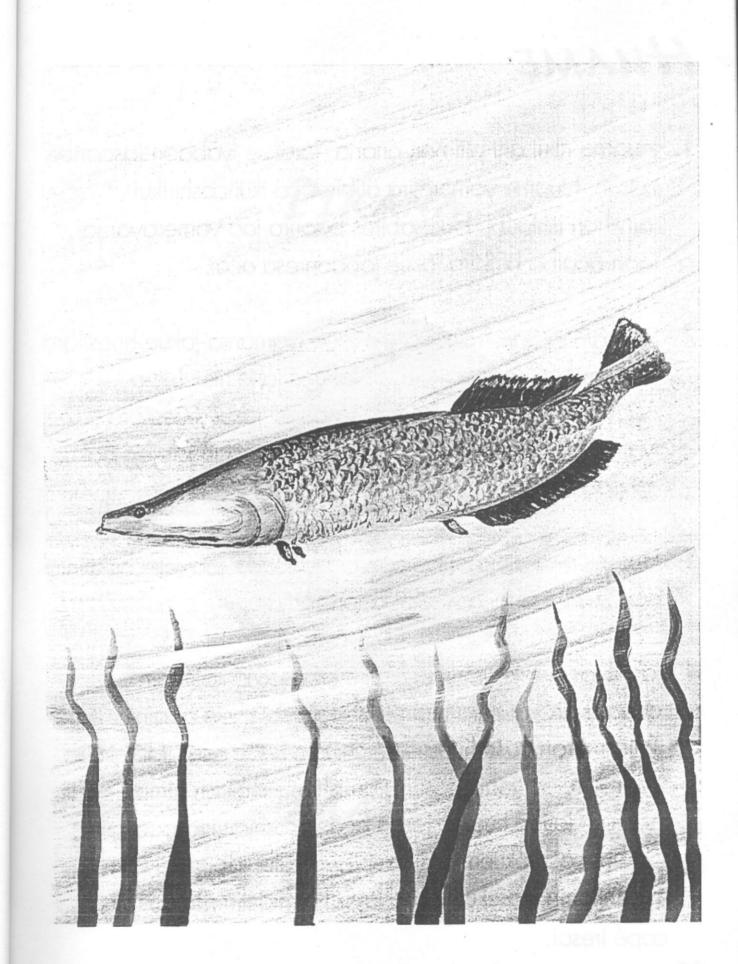
HUAME

PAICHE

- 1. El paiche es el pez más grande que conocemos y vive en las cochas y los ríos grandes de nuestra selva. La pesca del paiche es muy difícil porque tiene mucha fuerza y nada a gran velocidad.
- 2. En mi comunidad de San Francisco-Yarinacocha sólo hay un paichitero llamado Lucio Agustín. Las otras comunidades son iguales a nosotros y sólo tienen uno o dos paichiteros. De padres a hijos se enseñan.
- La caza del paiche se realiza con arpón y para encontrarlo hay que esperar en la canoa horas y horas, a veces todo el día.

PAICHE

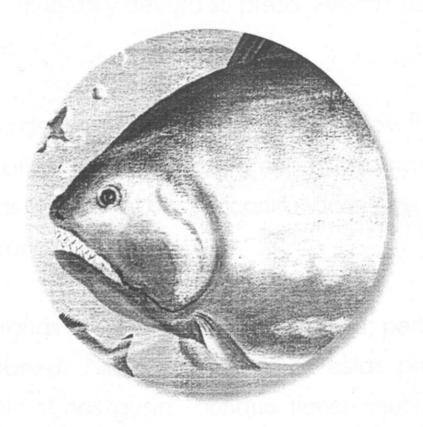
4. Cuando el paichitero ve el paiche lanza su arpón y se lo clava. Entonces, el paiche salta y sale corriendo, nada con más velocidad que antes de ser herido. Se mete el paiche entre los gramalotes del río, se tropieza, se enreda para que le salga el arpón. En ese momento, el paichetero tiene que ser rápido y fuerte; jalar y jalar la soga, con mucha fuerza y traer el paiche hasta la canoa. Cuando el paiche siente que lo van a subir coletea y hace ruido fuerte, y sigue defendiéndose y moviéndose para escapar mientras lo golpean con machete en la cabeza. Hasta que lo suben y boquea dentro de la canoa.



HUAME

- 1. Huame rikui ani piti non onana, jarakue iyabaon jascaribií paron. Huame yomeratira atibiresma ikui coshirikui jainshon ishtoribi. Huetsabires baonra jaa yomerayamai, jaan acaibo biribira jakue jabaonresa acai.
- 2. Ea icainco San Franciscoain jepe iyamanra jakue huestiora joni jan huame reteai beribi, jahuen jane rikui Lucio Agustín. Huetsa jemabaonra jascaribi jakue huestiora iyamash rabe, huame reteai. Jáscara papan jahuen bakue asheacabo.
- 3. Huame retekuinra chicaronin chachicanai jaa retecaskuinra basi manacanai bari cahuanon caman.
- 4. Jaa huame reteaitoninra acai merašhon chicaronin chachikuin. Jatianra huame ishtoai risbi shere abaini. Totishmeran cašh huešhetai, chicaro tseca casi. Jatianra ja huame reteai jonin coshin itan ishton rishbican niniai, nonti caman. Jatian huame jasca acana coshiai jina poo akui; nekue icašh okuen icašh ikui, jascataibi jabi jene yamai machitonin marekuin. Jascaayošhon nontin nanea jainošhbi copé iresai.

PIRAÑA



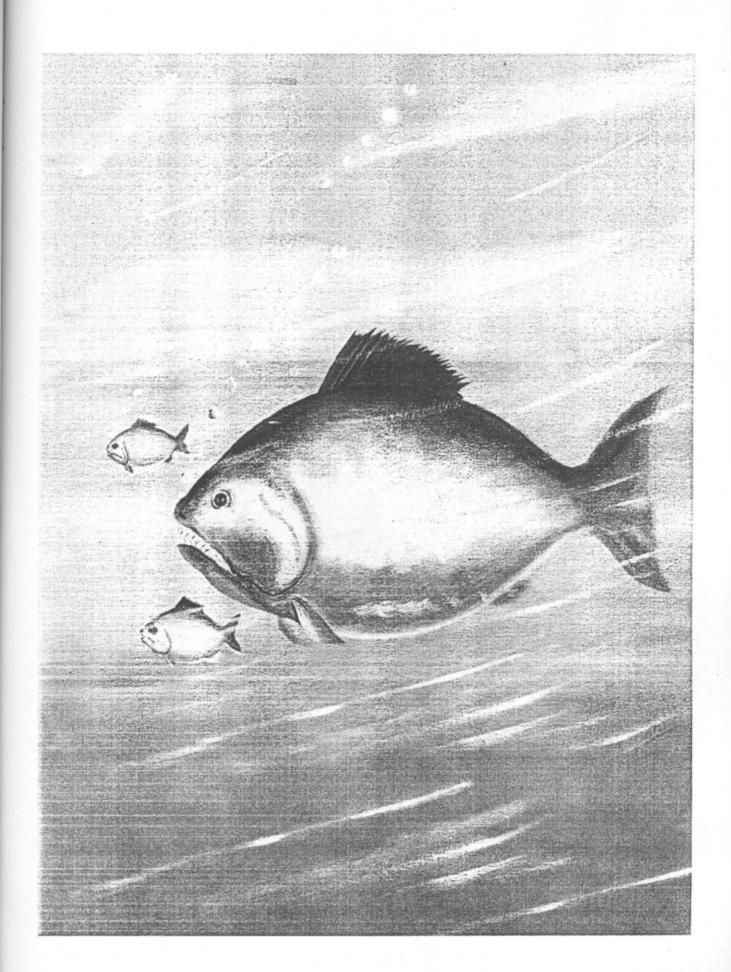
MAKUE

PIRAÑA

- Chiquita y violenta es la piraña. Con sus filudos dientes ataca, muerde y devora su presa. Ataca cuando huele sangre.
- 2. Habita dentro de las cochas¹ y en los ríos. Hay 3 tipos de pirañas: Rojas, blancas y negras. Las tres clases de pirañas son peligrosas, encontrándose más en los ríos las pirañas blancas.
- 3. Las pirañas comen la carne de su presa; pero les dejan su cabeza. Nosotros pescamos estas pirañas con anzuelo y nos gusta, aunque tienen mucha espina. Nuestras madres nos preparan con ellas un chilcano.

MAKUE

- Mashcoshoco icašhbi ishton jahuekui acairikui nato makue jahuen šheta kuensho išhon natešhon ishton, nami kueyoai. Jahueranokui retecana jahuekui jimi ikui jainra cai.
- 2. Jarakue iaman, paron, kuimisha kuescara jakue: Joshin makue, josho makue jainoash huiso makue. Ja jatibi makuerikui onsa. Josho makuera, jakue paron.
- 3. Makuenra piai piti nami icashbi mapo ayamai. Jatian nonra biyai makue misakuitinin, shaorikui icashbi jacon ikui jahuen nami, non titanra noa pimai cobin ashon.



Comején



NACASH

COMEJÉN

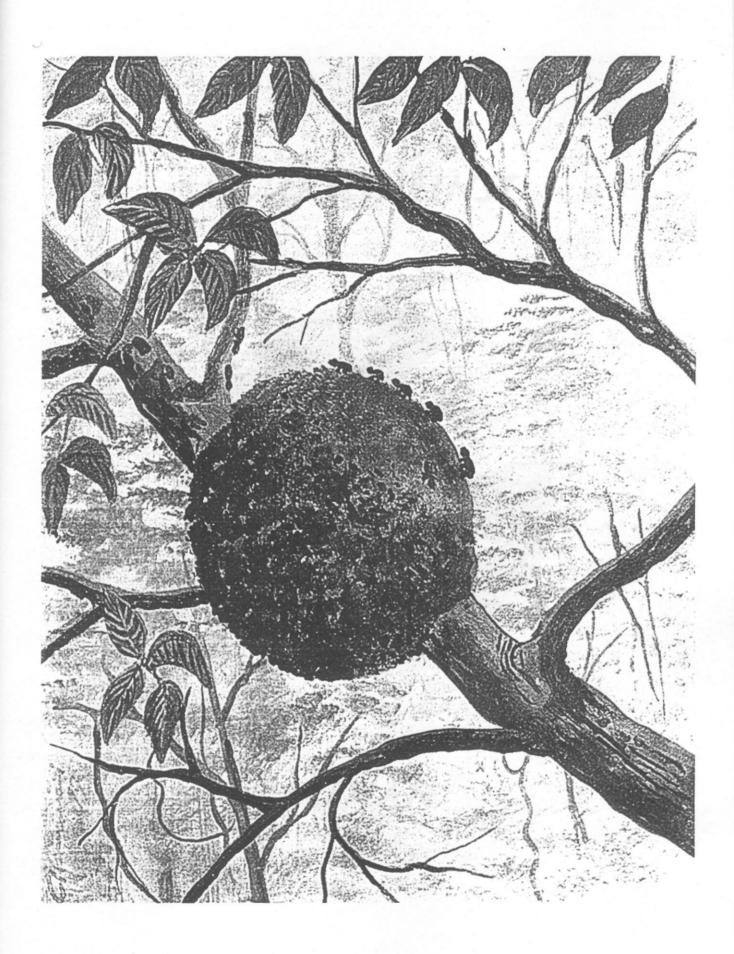
- Los comejenes son pequeños insectos de color marrón y se alimentan picando los troncos de los árboles. No llevan antenas y habitan en pequeños panales que tienen forma de huevo, y tejen alrededor de la rama del árbol.
- 2. Su panal parece una mujer embarazada. Nuestras abuelas nos contaban que, cierta vez, una mujer embarazada, intentando salvarse del peligro de un tigre, subió a un árbol y se convirtió en comején. De allí la forma de pancita que tiene la rama de los árboles donde habitan los comejenes.
- 3. El panal del comején no es peligroso y es duro, como un caparazón.
- 4. Los pihuichos¹ gustan comer a los comejenes, rompen su caparazón y hacen su nido dentro de ellos. También son alimentos preferidos del oso hormiguero.

Pihuicho: Perico.

NACASH

- Nacašhikui mašhcoshocobo mašhantanishaman.
 Pirai jihui šhacabo. Jara rešhnioma ikui, jabora jakue jatonbi jihuinco mai naa acašh.
- 2. Jahuen naa rikui huestiora ainbo toya kuesca.

 Moatian non yoshabaon noa yoia ikui huestiora
 ainbo toyakui inon bina kuetian jihui boquichi neeti
 cashkui nacash baneta ikuí, jáscara copironkui
 rama non nacash oinai, jihui poyamabo.
- 3. Nacašhan nára beponma ikuí, chorishrikui, jahuekui pešhcan kuésca.
- 4. Pitsonra piai nacašh, jascaašhonra jain bakue acai. Šhaenra piribai nacašh, kuikuin jahuen kueenrikui.



CURUHUINSI



ONAN

CURUHUINSI

- Los curuhuinsis son hormigas grandes de color marrón, que viven por millares en nidadas de ocho a doce cuartas de ancho dentro de la tierra.
- 2. Se alimentan de toda clase de hojas de los árboles que tienen fruta y utilizan estas hojas para cubrir sus nidos.
- 3. Dentro de las nidadas de los curuhuinsis se encuentra una reina (culebra), que nunca sale del nido y a la que todos los curuhuinsis alimentan. También encontramos dentro de estas nidadas otras especies de culebras.
 - Las hormigas no pican a las culebras; en cambio éstas fastidian a los curuhuinsis.
- 4. Los nidos de curuhuinsis malogran nuestras chacras. Nosotros tenemos que quemarlos con kerosene y, al hacerlo, explotan como una bomba. Sólo así sale la reina, corriendo.

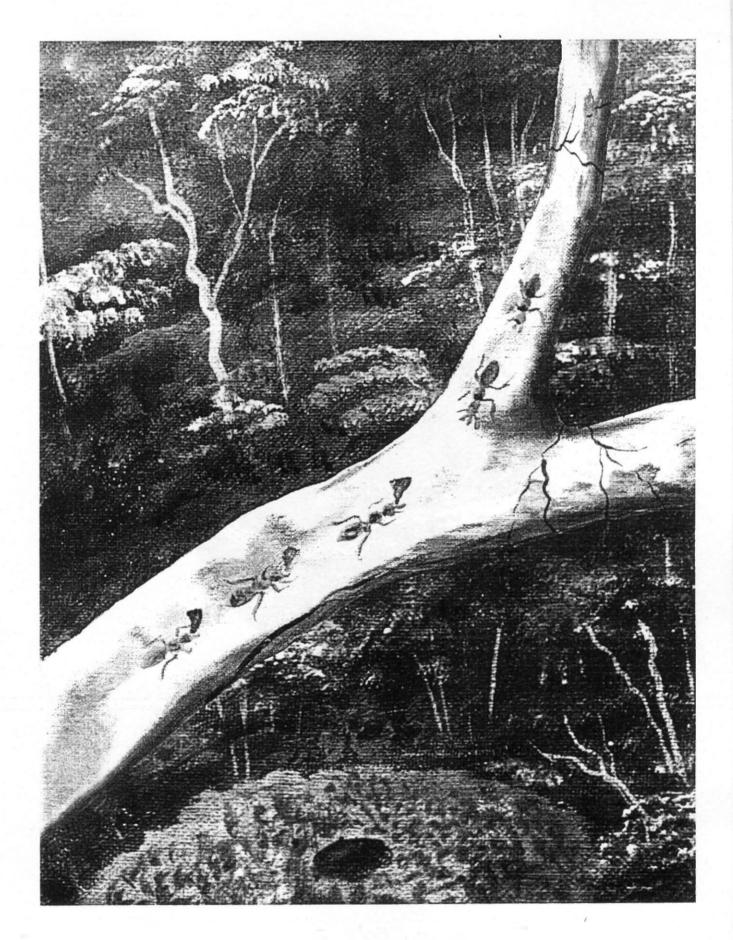
ONAN

 Onanrikue jima kuesca icašhbi anichashoco pocotinin sicá kuesca jahuen yora, jaa rikui kuikuin icha mai meran, anichara noa mai bichinai.

Markey Street, 18

2. Pirai mescó kuesca non cocoti yobinman peibo, jara acai boshon ná akuin.

- 3. Mai kuini chichora jakue jaton tita-jarikui rono, jahuetianbi jaa picoyamai jaa onabaon pimai. Ja tsamataincora jatibi rono mashcayamai. Onanbaonra jahue ayamai jatian onanboribi ronon jahue ayamai.
- 4. Onamanra non baná jahuekuibo noa ramianai, jatianra non menoai kerosene, non jascá acara tín icai bompa kuesca. Jascaašhonparira non mae mai.



ISULA



BONA

ISULA

- Son hormigas negras muy grandes con antenas; se las encuentra en todo el monte por centenas, escondidas dentro de la tierra y apostadas en los pies de los árboles.
- Suelen salir, en las mañanas, formadas en fila como buenos soldaditos en busca de charquitos de agua donde beber.
- Cuando vamos al monte a cazar nos encontramos, a veces, con estas hormigas que nos pican en cualquier parte del cuerpo.
- 4. Si somos picados por la isula, nos deja un ardor (quemazón) con un dolor y una hinchazón que puede durar dos días.

ISULA

- 5. En caso de ser picados por muchas isulas en todo el cuerpo, a nosotros nos produce fiebre, que sólo se nos calma por momento con el frotado que nuestros padres nos hacen con la rama de una ishanga¹, que sacan de nuestro huerto. Con esa ishanga, rama espinosa, nos pasan por las picaduras.
- 6. Conocemos también una clase de isula grande que llamamos "bonan chai", que después de morir, de sus antenas crecen una especie de bejuco largo llamado "tamshi²" de 10 metros de largo. Viven en los troncos de los árboles, y de sus patitas crece una raíz que sostiene el tamshi.

¹ Ishanga: Arbusto de rama con espinas.

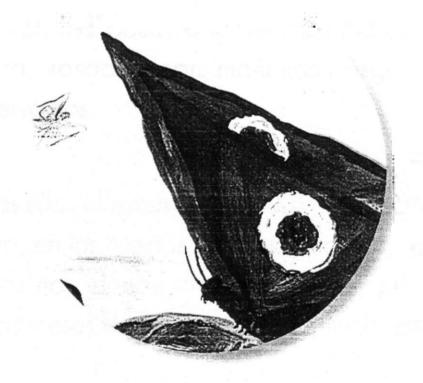
² Tamshi: Bejuco (sogilla natural) largo.



BONA

- 1. Bona rikui huestiora jima kuesca anichashoco, jahuen reshni rechancaya; jatibiain ni meran cashonra non nocoai, mai chicho jihuinco netabo.
- 2. Yamekuire joconasha icai joyotash boani sontarobo kuesca ja sheati benai.
- 3. Ni meran noa jahuekui retenoshon benai caitianra jatiribitian noa tecai huetsancobires.
- 4. Huestiora bonan noa técara nora cheshai nene akuín, jascáribiira noa só icai rabe nete caman.
- Ichaira bonan técara noa yona amai, jatian non yosibaon noa onama ikuetian ja tecainco non moen rishkuiai, non bana shoco bishon.
- 6. Nonra onan ribikue huetsa bona, jaa rikui "bonan chai", mahuatash, jahuen reshni ayashai jara non acai ayash akuin chonca metrobora icai jahuen nenkue jaara jakue jihui anin, jatian bonan taera icai ayash tapon baneti.

MARIPOSA



PENPEN

MARIPOSA

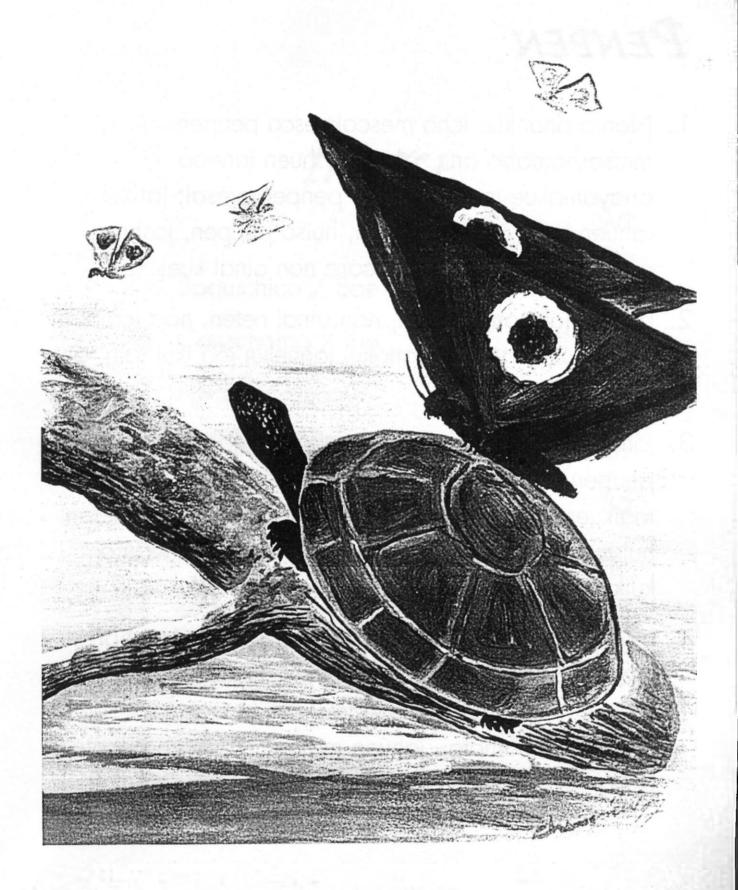
- 1. Conocemos muchas mariposas de variados colores y diversos tamaños. Nosotros no las distinguimos con nombres particulares, sólo las llamamos penpen; que significa mariposa, o le decimos mariposa blanca, negra, rosada, con manchas, según como las observamos.
- 2. Todas ellas alegran nuestras vistas, las vemos durante el día, en las huertas de nuestras casas, en las orillas de los ríos, donde crecen las flores, principalmente en los meses donde no tenemos muchas lluvias.
- 3. Entre todas las mariposas existe una de mayor tamaño, la "sacha mariposa", de color marrón tierra, que en sus alas tienen dos grandes lunares de color blanco y negro, que parecen dos grandes ojos. En verano es muy común que ellas se ubiquen dentro de nuestras casas.

MARIPOSA

4. También tenemos mariposas blancas o "josho penpen" y mariposas amarillas o "panshin penpen", de menor tamaño que la sacha mariposa. Son muy fastidiosas porque gustan posarse, en grupo, en los lomos de la taricaya, fastidiando a este animal, que mueve siempre su cabeza y su lomo para sacudirse de ellas, que son muy insistentes. Las vemos también encima de las huamas¹.

¹ Huamas: Plantas acuáticas.

BIBLIOTECA MIGUEL PINTO



PENPEN

- 1. Nonra onankue icha mescokuesca penpen metsashamabo ani. Nonra jahuen janebo onayamakue icashbira non penpen aresai; jarikui jahuen jane, josho penpen, huiso penpen, joshin penpen, roa penpen, jáscara non oinai kuesca.
- 2. Noara jabaon raromai, non oinai neten, noa icainco, huean kuesha, jahueranokui jahuekui joa ikui jain, oi yamaatian.
- 3. Jatibi penpen mashcoshoco pecaora jakue ani penpen jara non acai ahua penpen akuin, manšhan maikuesca jahuen peinco rikui ani toroisi jošho betan huiso toroa jahuen bero kuesca. Oi beyamatianra kuikuin icha ikui, non šhobomeranbobira jukuiai.
- 4. Jaribarakue josho penpen panshin penpen icashbi mashcobo ahua penpentioma jaa shocobo rikui kuikuin teamis cabori bariamekuetian teai, ja penpenbo tsamatai jahuen maponco jahuen pecaten boyomai. Jainshon non oin ribiai tokueronin tsamata.

ÍNDICE

:		PÁG.
25.	Boquichico / Boe	. 9
26.	Carachama / Ipo	17
27.	Paiche / Huame	23
28.	Piraña / Makue	. 29
29.	Comején / Nacash	35
30.	Curuhuinsi / Onan	41
31.	Isula / Bona	47
32.	Mariposa / Penpen	53

